

TAPAS TO SHARE | TAPAS POUR PARTAGER

4 anchovies with bread and tomato or butter 4 Anchois avec pain au beurre ou à la tomate	12	Oyster "Speciales Gillardeau" (1 unit) Huître "Speciales Gillardeau" (1 unité)	6
"Patatas bravas" Carbònic with two sauces « Patatas bravas » Carbònic aux deux sauces	9	Potato & tuna salad Carbònic Salade Macédoine avec bonite Carbònic	10
Homemade croquettes Iberian ham (2 units) Croquettes de jambon ibérique maison (2 u.)	6	Fried squid with lime mayonnaise Calamar en friture avec mayonnaise	16
Homemade croquettes red prawn (2 units) Croquettes de crevettes rouges maison (2 u.)	7	Grilled mussels Moules grillées	12
Iberian ham with tomato-smeared bread Jambon cru ibérique avec pain à la tomate	24	Cheese board (150 gr.) Plateau de fromages (150 gr.)	17

STARTERS | ENTRÉES

Burrata cheese salad with tomato and pistachio pesto Salade burrata avec tomates et pesto de pistache	15
Tomatoes salad with tuna and pickled onion Salade tomates, thon et oignon mariné	12
Red prawns carpaccio, guacamole and citrus emulsion Carpaccio de crevettes rouges, guacamole et émulsion de citrons	22
Classic beef tenderloin steak tartar Steak tartare classique de filet de bœuf	21

GRILLED VEGETABLES | LÉGUMES GRILLÉS

Grilled artichokes confit in olive oil and Romesco sauce (3 units) Artichauts grillés confits à l'huile d'olive et sauce Romesco (3 unités)	12
Flame-roasted leek with hazelnut vinaigrette Poireau rôti à la flamme et sa vinaigrette aux noisettes	11
Fire roast carrots with hummus and tandoori spices Carottes cuites sur les braises, houmous et épices tandoori	12
Roasted aubergine with honey vinaigrette, feta cheese and Ras el Hanout Aubergine rôtie avec vinaigrette au miel, feta et Ras el Hanout	10



MEAT FROM THE GRILL | VIANDE DU GRIL

DRY AGED BEEF | BŒUF DRY AGED

Bone in ribeye steak 1 kg. +30 days Côte de bœuf 1 Kg. +30 jours	68
Bone in sirloin steak 400 gr +25 days Faux-filet avec os 400 gr +25 jours	26
T-Bone steak 800 gr. +25 days Bifteck d'aloyau (T-Bone) 800 gr. +25 jours	60

IMPORTED MEATS | VIANDES IMPORTÉES

Outside skirt Black Angus Prime (United States) 240 g. Steak de jupe extérieure (États-Unis) 240 g.	26
Flap steak Angus-Aberdeen (Uruguay) 240 g. Bavette d'aloyau Angus-Aberdeen (Uruguay) 240 g.	22
Ribeye steak Angus-Aberdeen (Uruguay) 300 g. Entrecôte Angus-Aberdeen (Uruguay) 300 g.	29
Sirloin steak Angus-Aberdeen (Uruguay) 300 g. Faux fillet Angus-Aberdeen (Uruguay) 300 g.	25
Sirloin Steak Miyazaki Sunflower A5 Wagyu BMS 12 (Japan) 200 g. Faux fillet A5 Wagyu Sunflower Miyazaki BMS 12 (Japon) 200 g.	54

OTHER MEATS | AUTRES VIANDES

Beef fillet 200 g. Filet mignon de bœuf 200 g.	26
Black Angus burger with mature cheddar cheese, onion and French fries Hamburger Black Angus avec fromage cheddar affiné, oignon et frites	16
Acorn-fed Iberian pork Denver steak 240 g. Épaule de porc ibérique de gland 240 g.	20
Marinated char-grilled chicken breast Blanc de poulet mariné et grillé aux épices	14

SAUCES | SAUCES

Green pepper
Au poivre vert

Chimichurri
Chimichurri

Blue cheese
Au fromage bleu

3

VAT included | TVA incluse

FISH FROM THE GRILL | POISON DU GRILL

Sea bass with young garlic 1 kg. (Recommended for 2 people) Bar grillé aux ails tendres 1 kg. (Recommandé pour 2 personnes)	46
Chargrilled octopus with mashed potatoes Poulpe grillé avec potatoes	25
Chargrilled rig-caught squid with its ink sauce Calamar pêché à la turlutte grillé avec sa sauce à l'encre	18
Grilled monkfish tail with tomato confit Queue de lotte grillée aux tomates confites	26
Charcoal-grilled cod loin with roasted peppers Longe de cabillaud grillée aux poivrons rôtis	18
Chargrilled turbot 1 kg (Recommended for 2 people) Turbot grillé 1 kg (Recommandé pour 2 personnes)	54

SIDES | GUARNITIONS

		Homemade french fries Frites maison	4		
Piquillo peppers Poivrons du piquillo	6	Mashed potatoes Purée de pommes de terre	4	Escalivada (vegetables) Escalivada (légumes)	4
Lettuce and spring onion Laitue romaine et oignon	4	Boulangère potatoes Pommes de terre Boulangère	4	Padrón peppers Poivrons de Padrón	4

KIDS MENU | MENU ENFANTS

All meats accompanied with French fries | Toutes les viandes accompagnées de frites

Pasta with tomato Pâtes à la tomate	8	Char-grilled tenderloin steak Filet mignon de bœuf grillé	14
Marinated char-grilled chicken breast Blanc de poulet mariné et grillé	8	Mini burger with cheese Mini burger avec fromatge	10

BREADS | PAINS

Tomato bread, olive oil and salt Pain à la tomate, huile d'olive et sel	4	Olive oil bread Pain à l'huile	4
Sourdough bread Pain au levain	4	Gluten free bread "Triticum" Pain sans gluten « Triticum »	4